

ZWISCHENBERICHT 2025

PROJEKT NAHWERTVOLL

BERICHTSZEITRAUM 2025

Studierendenwerk Ost:Brandenburg · HNEE · Modellregionen Wettbewerb

Kurzüberblick

Im Berichtszeitraum wurden die Vernetzungs- und Analysearbeiten weitgehend abgeschlossen, zentrale Konzepte entwickelt und die Umsetzung der Pilotphase für Januar 2026 vorbereitet.

24,20 % Bio-Anteil am monetären Wareneinsatz (01-03 2025)	778 Mensagäste in der Baseline-Befragung	11 Interviews mit Küchenmitarbeitenden
10 415 erfasste Teller bei Restemessungen	24,86 g durchschnittlicher Tellerrest pro Gast	01/2026 Start der Pilotphase / DGE-Menülinie

STATUS

AP 1 bis AP 3 befinden sich im vorgesehenen Korridor bzw. sind abgeschlossen. AP 4 startet verschoben, aber begründet, mit Beginn des neuen Speiseplanzyklus im Januar 2026.

Inhalt

- | | |
|--|--|
| 01 Zusammenfassung des Verlaufs der Arbeiten | 02 Arbeits- und Zeitplan |
| 03 Zielsetzung und Status der Haupt- und Teilziele | 04 Ergebnisse und Erfahrungen im Berichtszeitraum |
| 05 AP 1: Vernetzung und Wissenstransfer | 06 AP 2: Potentialanalyse und Stakeholder-Engagement |
| 07 AP 3: Entwicklung Konzepte und Maßnahmen | 08 Evaluationskonzept und Ausblick |

1 Zusammenfassung des Verlaufs der Arbeiten im Berichtszeitraum

Im Berichtszeitraum wurden in den Arbeitspaketen 1 bis 3 wesentliche Fortschritte erzielt.

AP 1 (Vernetzung und Wissenstransfer): Etablierung strukturierter Prozessmanagementstrukturen sowie Aufbau regionaler und überregionaler Austauschformate. Das Projekt wurde auf Praxisveranstaltungen vorgestellt, erste Forschungsergebnisse auf wissenschaftlichen Fachtagungen präsentiert.

AP 2 (Potentialanalyse und Stakeholder-Engagement): Umfassende Analysen der Speisepläne, Einkaufspraktiken und Lebensmittelverluste wurden durchgeführt. Der Bio-Anteil konnte von 20,09 % (2024) auf 24,20 % (Q1-Q3 2025) gesteigert werden. Eine Gästebefragung (n=778) sowie Interviews mit Küchenmitarbeitenden (n=11) lieferten wichtige Erkenntnisse zu Ernährungspräferenzen und Umsetzungshürden. Sondierungsgespräche mit regionalen Akteuren identifizierten strukturelle Herausforderungen beim Aufbau regionaler Bio-Lieferketten.

AP 3 (Entwicklung Konzepte und Maßnahmen): Schulungen zu DGE-konformer Ernährung und Bio-Lebensmitteln wurden durchgeführt und wissenschaftlich evaluiert. Konzepte für die DGE-Menülinie, Gästekommunikation und Nudging-Maßnahmen wurden entwickelt. Ein umfassendes Evaluationskonzept ermöglicht die systematische Wirkungsmessung über alle Zielgruppen hinweg.

AP 4 (Umsetzung Pilotprojekte): Die Umsetzung beginnt im Januar 2026.

Abweichungen: Der Start von AP 4 wurde auf Januar 2026 verschoben, da die DGE-Menülinie nur zu Beginn eines neuen Speiseplanzyklus eingeführt werden kann. Die Entwicklung von Konzepten für regionale Bio-Wertschöpfungsketten in AP 3 wurde aufgrund reduzierter Personalkapazität auf 2026 verschoben.

Ausblick: Mit dem Start der Pilotphase im Januar 2026 beginnt die Erprobung der entwickelten Konzepte. Die DGE-Menülinie wird an allen Standorten eingeführt und durch Nudging- und Kommunikationsmaßnahmen begleitet. Parallel werden vertiefende Gespräche mit Akteuren regionaler Wertschöpfungsketten geführt, um produktgruppen- und standortspezifische Konzepte für regionale Bio-Lebensmittel zu entwickeln.

2 Arbeits- und Zeitplan

Tabelle 1: Soll-Ist-Vergleich Arbeits- und Zeitplan

AP	Aktivität	SOLL	IST
1	Vernetzung und Wissenstransfer <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau Vernetzung- und Prozessmanagementstrukturen (SWOBB) • Etablierung regionaler Austauschformate (SWOBB, HNEE) • Überregionaler Wissenstransfer (SWOBB, HNEE) 	1-36	In Bearbeitung
2	Potentialanalyse und Stakeholder-Engagement <ul style="list-style-type: none"> • Analyse Speisepläne/DGE-Standards (SWOBB) • Ermittlung Anteil Bio/Regional im Einkauf (SWOBB) • Potentialanalyse regionale Bio-Lebensmittel (HNEE, SWOBB) • Ermittlung Ursachen Lebensmittelabfälle (HNEE) • Erhebung Ernährungsverhalten und - Präferenzen (HNEE) 	1-6	Abgeschlossen
3	Entwicklung Konzepte und Maßnahmen <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung DGE-Standards (SWOBB) • Steigerung Bio-Anteil + Aufbau regionaler WSK (SWOBB, HNEE) • Reduzierung Lebensmittelverschwendung (HNEE) • Gästekommunikation und Nudging (SWOBB, HNEE) • Schulungen Küchenpersonal (SWOBB) • Konzept Controlling (HNEE) 	7-12	In Bearbeitung

AP	Aktivität	SOLL	IST
4	Umsetzung von Pilotprojekten <ul style="list-style-type: none"> • Aktionstage/-wochen • Gästekommunikation und Nudging • Identifikation von Optimierungsansätzen 	13-22	Noch nicht in Bearbeitung

AP 3: Entwicklung Konzepte und Maßnahmen

- Beginn wie geplant (Monat 7-12), Status: In Bearbeitung
- Durchgeführt: Entwicklung Evaluationskonzept, Schulungen Küchenpersonal (zwei Schulungen mit Küchenteams von fünf Standorten), Konzepte für DGE-Umsetzung sowie Gästekommunikation und Nudging, Lebensmittelverschwendung
- Noch ausstehend: Entwicklung konkreter Handlungsempfehlungen für den Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten sowie für die Steigerung des Bio-Anteils auf 30 %
- Begründung: Die Entwicklung konkreter Handlungsempfehlungen für den Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten wurde aufgrund reduzierter Personalkapazität sowie der prioritären Entwicklung eines umfassenden Evaluationskonzepts auf 2026 verschoben. Das Evaluationskonzept wurde vorgezogen, um die systematische wissenschaftliche Begleitung aller Veränderungsprozesse von Projektbeginn an zu gewährleisten. Auf Grundlage der in AP 2 durchgeführten Sondierungsgespräche sollen 2026 vertiefte Interviews mit relevanten Akteuren durchgeführt werden, um produktgruppen- und standortspezifische Strategien zu entwickeln, insbesondere für die öffentliche Beschaffung regionaler Bio-Produkte unter Berücksichtigung vergaberechtlicher Anforderungen.

AP 4: Umsetzung von Pilotprojekten

- Beginn verschoben auf Monat 17 (Januar 2026) statt Monat 13
- Begründung: Die Einführung der DGE-Menülinie als zentrales Element der Pilotphase kann aus organisatorischen Gründen nur zu Beginn eines neuen Speiseplanzyklus erfolgen. Das SWOBB arbeitet mit zwölf Wochen dauernden Speiseplanzyklen. Der Winterspeiseplan beginnt im Januar 2026 und bietet damit den ersten strukturell geeigneten Zeitpunkt für die Erprobung der DGE-Menülinie. Ein früherer Beginn hätte bedeutet, mitten in einem laufenden Speiseplanzyklus Änderungen vorzunehmen, was weder organisatorisch umsetzbar noch methodisch sinnvoll für die Evaluation gewesen wäre.

3 Zielsetzung (gem. Zuwendungsbescheid/ Zuweisungsschreiben/ letztem Änderungsbescheid/- schreiben)

Mitteilung des Status der Haupt- und Teilziele

Tabelle 2: Statusangaben zu den Haupt- und Teilzielen des Vorhabens

Haupt- und Teilziele	Status (noch nicht erreicht / teilweise erreicht/ erreicht)	Erläuterungen zum Zwischenstand/Begründung der Abweichungen
Hauptziel 1: DGE-konforme Speisepläne (Monat 36)	Teilweise erreicht	Umsetzung läuft planmäßig. Konzepte in AP 3 entwickelt. Umsetzung in AP 4.
Teilziel 1.1: Wissen Küchenmitarbeitende DGE-konforme Ernährung erhöht (Monat 12)	Teilweise erreicht	Zwei Schulungen durchgeführt (fünf Standorte erreicht). Evaluationsbefragungen durchgeführt. Schulung für weiteren Standort erfolgt im Jahr 2026.
Teilziel 1.2: Wissen Kantinegäste DGE-konforme Ernährung erhöht (Monat 36)	Teilweise erreicht	Konzepte für Gästekommunikation, Infostände und Nudging-Maßnahmen entwickelt. Baseline-Erhebung durchgeführt (n=778). Umsetzung und Wirkungsmessung ab Monat 17.

Haupt- und Teilziele	Status (noch nicht erreicht / teilweise erreicht/ erreicht)	Erläuterungen zum Zwischenstand/Begründung der Abweichungen
Teilziel 1.3: 30 % DGE-Portionen am Gesamtverkauf (Monat 36)	Noch nicht erreicht	Planmäßig. Umsetzung ab Monat 17.
Teilziel 1.4: Erstellung Dokumentation zu DGE-konformen Speiseplänen (Monat 36)	Teilweise erreicht	Planmäßig. Konzepte/Maßnahmen in AP 3 entwickelt. Erprobung und Evaluation ab Monat 17.
Hauptziel 2: 30 % Bio-Anteil am monetären Wareneinsatz (Monat 36)	Teilweise erreicht	Planmäßig. Umstellung einzelner Komponenten Nudeln, Hülsenfrüchte, Getränke auf Bio. Aktueller Anteil: 24,20 % (Q1-Q3)
Teilziel 2.1: Anforderungen/Bedarfe zur Belieferung mit Bio-Lebensmitteln (Monat 6)	Teilweise erreicht	Sondierungsgespräche und Interviews durchgeführt. Strukturelle Hemmnisse erfasst. Vertiefende Interviews für produktgruppen- und standortspezifische Konzepte im Jahr 2026 geplant.
Teilziel 2.2: Küchenmitarbeitende kennen Umsetzungsszenarien Bio (Monat 12)	Erreicht	Bestehendes Wissen in Interviews (n=11) erfasst. Weitere Umsetzungsmöglichkeiten in fünf praxisorientierten Workshops vermittelt. Überprüfung des Wissenserwerbs erfolgt prozessbegleitend in AP 4 durch teilnehmende Beobachtung sowie durch Auswertung der Speisepläne und Beschaffungsdaten.
Teilziel 2.3: Küchenmitarbeitende kennen Vorteile Bio (Monat 12)	Erreicht	Fünf praxisorientierte Workshops zu Bio-Lebensmitteln durchgeführt. Die Wirksamkeit der Inhalte wurde durch Evaluationsfragebögen direkt im Anschluss erfasst. Die längerfristige Verankerung des Wissens wird im Rahmen der Prozessbegleitung in AP 4 überprüft.
Hauptziel 3: Regionale Lieferbeziehungen aufgebaut (Monat 36)	Noch nicht erreicht	Planmäßig. Strukturelle Herausforderungen in AP 2 identifiziert. Konzeptentwicklung aufgrund reduzierter Personalkapazität auf 2026 verschoben.
Teilziel 3.1: Anforderungen/Bedarfe zur Belieferung mit regionalen Lebensmitteln (Monat 6)	Teilweise erreicht	Sondierungsgespräche und Interviews durchgeführt. Strukturelle Hemmnisse erfasst. Vertiefende Interviews für produktgruppen- und standortspezifische Konzepte in 2026 geplant.
Teilziel 3.2: Küchenmitarbeitende kennen Umsetzungsszenarien regionale Lebensmittel (Monat 12)	Teilweise erreicht	Bestehendes Wissen in Interviews (n=11) erfasst. Umsetzungsmöglichkeiten in Workshops zu Bio-Lebensmitteln angesprochen. Weiterer Wissenstransfer erfolgt durch Aufbau regionaler Lieferbeziehungen und begleitenden Austausch mit Küchenleitungen. Überprüfung anhand von Beschaffungsdaten und Dokumentation regionaler Bezugsquellen.
Teilziel 3.3: Konzept regionale Beschaffung öffentliche Einrichtungen (Monat 22)	Noch nicht erreicht	Strukturelle Hemmnisse in AP 2 identifiziert. Konzeptentwicklung auf Basis vertiefender Interviews mit Akteuren ab Monat 17 geplant.
Hauptziel 4: Konzept zur Reduktion von Lebensmittel-Verschwendung (Monat 36)	Teilweise erreicht	Planmäßig. Bestehende erfolgreiche Maßnahmen systematisiert und dokumentiert und Empfehlungen abgeleitet. Konzept zur Übertragung auf andere Einrichtungen wird in AP 4 entwickelt.
Teilziel 4.1: Ursachen für Lebensmittelverluste (Monat 6)	Erreicht	Quantitative Messungen in 2 Mensen sowie 11 Interviews mit Küchenmitarbeitenden durchgeführt. Niedriges Niveau Lebensmittelverluste festgestellt. Bestehende Maßnahmen dokumentiert.
Teilziel 4.2: Küchenmitarbeitende kennen Interventionsmaßnahmen zu Reduktion von Lebensmittelverlusten (Monat 30)	Teilweise erreicht	Status Quo in AP 2 aufgearbeitet. Empfehlungen zur weiteren Reduktion erarbeitet. Diskussion und Umsetzung mit Küchenmitarbeitenden ab Monat 17.

Änderungen in der Zielsetzung

Die Erreichung der Projektziele ist nicht gefährdet. Die in der Tabelle dargestellten zeitlichen Verschiebungen betreffen ausschließlich die Umsetzungsplanung und resultieren aus der notwendigen Anpassung an organisatorische

Rahmenbedingungen (Speiseplanzyklen) sowie aus reduzierter Personalkapazität. Alle Haupt- und Teilziele bleiben unverändert und sind bis zum Projektende (Monat 36) realistisch erreichbar.

4 Erzielte Ergebnisse/ Erfahrungen im Berichtszeitraum

AP 1 Vernetzung und Wissenstransfer

Aufbau Vernetzung- und Prozessmanagementstrukturen (SWOBB)

Zur systematischen Steuerung der Projektumsetzung etablierte das SWOBB im Projektteam strukturierte Prozessmanagementstrukturen. Ein zentraler Baustein ist die gemeinsame Nutzung einer digitalen Arbeitsplattform (Microsoft Teams). Diese ermöglicht einen kontinuierlichen Austausch des Projektteams sowie die zentrale Ablage und Verteilung relevanter Informationen, wie bspw. ein gemeinsamer Projekt- und Arbeitsplan. Dieser wurde zu Beginn des Projektes gemeinsam erstellt und dient als verbindliche Arbeitsgrundlage. Im Projektplan sind alle Meilensteine, Arbeitsschritte, Fristen und Verantwortlichkeiten klar festgehalten und geregelt. Darüber hinaus wurden regelmäßige Jour-Fix-Treffen eingeführt. Diese wechseln sich in ihrer Ausrichtung zwischen organisatorischen Abstimmungen und themenspezifischen Fokustreffen ab, um sowohl operative als auch inhaltliche Aspekte strukturiert bearbeiten zu können. Zur Bearbeitung komplexerer Aufgaben, die eine intensivere Zusammenarbeit erfordern, finden halbjährlich Präsenztreffen des Projektteams statt. Diese dienen der gemeinsamen Entwicklung, Feinplanung und dem Abgleich größerer Arbeitspakete.

Am SWOBB finden zudem interne monatliche Treffen des projektverantwortlichen Teams mit der Abteilungsleitung und den Mensaleitungen statt. Dabei werden aktuelle Planungen zu Maßnahmen, anstehenden Veranstaltungen oder organisatorischen Veränderungen vorgestellt. Gleichzeitig wird Feedback seitens der Mensaleitungen und stellvertretend der Küchenteams eingeholt, um Bedarfe und Optimierungspotenziale frühzeitig aufzunehmen.

Etablierung regionaler Austauschformate (SWOBB, HNEE)

Zur systematischen Identifikation relevanter Akteure für die Vernetzung führten die HNEE und das SWOBB zu Projektbeginn eine Stakeholder-Analyse durch. Diese erfasste Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von Erzeugern und Verarbeitern über Großhändler bis hin zu Multiplikatoren der Gemeinschaftsverpflegung – und ordnete diese nach Einfluss und Interesse ein. Ergänzend wurde das Promotorenmodell genutzt, um potenzielle Machtpromotoren, Fachpromotoren, Prozesspromotoren und Beziehungspromotoren zu identifizieren. Die Analyse diente als Grundlage für die Entwicklung zielgruppenspezifischer Kommunikationsstrategien und die Priorisierung von Vernetzungsaktivitäten im weiteren Projektverlauf.

Aufbauend auf dieser Analyse initiierten das SWOBB und die HNEE Kooperationen mit anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sowie relevanten Projekten im Themenfeld.

Der erste fachliche Austausch wurde mit der Medizinischen Universität Lausitz – Carl Thiem (Cottbus) etabliert. Ziel dieser Zusammenarbeit ist die gemeinsame Bündelung der Nachfrage nach bio-regionalen Rohstoffen sowie der systematische Austausch zu Beschaffungspraktiken und regionalen Erzeugerstrukturen. In einem ersten Schritt wurden die Bedarfe an Bio-Rohstoffen erhoben und erste Kontakte zu entsprechenden Handelsunternehmen aufgenommen. Dieser Prozess soll im weiteren Verlauf verstetigt und bedarfsgerecht ausgeweitet werden. Parallel wurde der Austausch mit mehreren Forschungsprojekten (CropCat, KIWERTa/PROWERTa, CiceRegio, ReffiSchaf) angeregt, um Synergiepotenziale zu identifizieren und Best-Practice-Ansätze nutzbar zu machen. Mit dem Studierendenwerk West Brandenburg wurden erste Gespräche aufgenommen. Weitere Kooperationen befinden sich in der Planung.

Im Rahmen eines Vernetzungstreffens zu regionalen Hülsenfrüchten mit dem Schwerpunkt Körnererbse in der GV in Brandenburg stellte das SWOBB das Projekt vor sowie bestehende Erfahrungen und Herausforderungen bei der Verarbeitung von getrockneten Hülsenfrüchten, regionalen Rohstoffen und dem Aufbau von regionalen Lieferketten. Zudem konnten Kontakte zu weiteren Akteuren entlang der Wertschöpfungskette geknüpft werden. Diese sollen im weiteren Verlauf vertieft und für den Aufbau regionaler Lieferketten genutzt werden.

Im Rahmen des Marktinformationsgesprächs des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK) zum Thema "Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung" stellte das SWOBB das Projekt vor und präsentierte erste Erfahrungen beim Aufbau regionaler Bio-Lieferketten. Die Veranstaltung ermöglichte den Austausch mit weiteren Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung in Brandenburg und die Identifikation gemeinsamer Herausforderungen, insbesondere im Bereich öffentliche Beschaffung.

Im Projektverlauf zeigte sich eine zentrale Herausforderung für den regionalen Austausch: Viele GV-Einrichtungen in der Modellregion übertragen ihre Versorgung über Vergabeverfahren an externe Versorgungsdienstleister, die eigenverantwortlich beschaffen und dabei nicht denselben öffentlichen Beschaffungsrichtlinien unterliegen wie die Einrichtungen selbst. Für den weiteren Projektverlauf bedeutet dies, dass der Austausch gezielt auf Einrichtungen fokussiert wird, die – wie das SWOBB – selbst beschaffen und daher vor vergleichbaren Herausforderungen beim Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten stehen.

Überregionaler Wissenstransfer (SWOBB)

Das SWOBB betrieb aktiven Wissenstransfer über die Modellregion hinaus:

- Austausch mit dem Studierendenwerk Osnabrück zu Speisenplangestaltung (gesund und Bio), Bio-Anteil und Regionalität im Speisenplan.
- Austausch mit der Einkaufskooperation Ost: Bio-Produkte und regionale Beschaffung, teilweise Aufteilung in kleinere Lose.
- Teilnahme am 62. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft der Ernährung e. V. (DGE) zur Vernetzung und zum Wissensaustausch über Ernährungsphysiologie, Faktoren der Lebensmittelauswahl und Change-Management
- Aktive Beteiligung am Überarbeitungsprozess zur praxisorientierten Neustrukturierung der DGE-Qualitätsstandards: in der Gruppe der Praktiker*innen Mitwirkung an der Erfassung der Bedürfnisse der Nutzergruppen hinsichtlich Struktur und Aufbau der Standards sowie am Thema "sprachlicher Duktus"
- Teilnahme an der Mensatagung des Deutschen Studierendenwerks (DSW): Austausch zu Speiseplanung und Motivation der Mitarbeitenden, KI in der Speisenplanung, Kennenlernen von pflanzenbasierten Produktneuheiten
- Teilnahme am Symposium "Pflanzenproteine" der Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen (UFOP) zur Vernetzung und zum Wissensaustausch

Das Projekt wurde zudem in einem Beitrag im DSW-Journal (Ausgabe 2-3/2025) vorgestellt. Der Artikel „Hier geht die Bohne ab" beschreibt die praktische Umsetzung der Nachhaltigkeitstransformation in den Mensen des Studierendenwerks und macht die Projektergebnisse einem breiten Fachpublikum im Bereich Hochschulgastronomie zugänglich.

Wissenschaftliche Beiträge (HNEE)

Die Projektergebnisse wurden vonseiten der HNEE auf drei Fachtagungen präsentiert:

Auf der Tagung der European Association of Agricultural Economists (EAAE) im August 2025 in Bonn wurde ein Posterbeitrag mit dem Titel „Transforming Communal Catering: The Role of Centralized Menu Planning in Promoting Sustainability" präsentiert. Basierend auf den in AP 2 durchgeführten Interviews mit Küchenpersonal und der Gästebefragung wurden sowohl die bisherigen Erfolge als auch praktische Umsetzungshürden aufgezeigt. Der Beitrag betont die Notwendigkeit partizipativer Planungsprozesse und standortspezifischer Anpassungen.

Im Oktober 2025 wurde auf der Konferenz „Towards New Food Systems" in Berlin ein Posterbeitrag mit dem Titel „Change-Management in der Gemeinschaftsverpflegung: Küchenmitarbeitende als Mitgestaltende einer nachhaltigen Ernährungstransformation" präsentiert. Der Beitrag stellte das im Projekt entwickelte ADKAR-basierte Evaluationskonzept vor und analysierte anhand der durchgeführten Interviews und Schulungsbegleitungen die Erfahrungen der Küchenmitarbeitenden bei der Speiseplanumstellung. Die Erkenntnisse flossen unmittelbar in die Weiterentwicklung der Schulungskonzepte in AP 3 ein.

Für die 18. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau 2026 (Hohenheim) wurde ein Beitrag mit dem Titel „Mehr Bio in der Mensa – und alle ziehen mit? Gästeakzeptanz in der Transformation universitärer Gemeinschaftsverpflegung" akzeptiert. Der Beitrag analysiert anhand der in AP 2 durchgeführten Gästebefragung unterschiedliche Akzeptanzmuster der Mensagäste gegenüber dem veränderten Speisenangebot und leitet daraus zielgruppenspezifische Ansätze für Kommunikations- und Nudging-Maßnahmen ab, die in AP 4 erprobt werden sollen.

AP 2 Potentialanalyse und Stakeholder-Engagement

Analyse von Speiseplänen anhand des DGE-Qualitätsstandards (SWOBB)

Um einschätzen zu können, inwieweit das aktuelle Speisenangebot des SWOBB bereits den Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung entspricht, wurde aus den Speiseplanzyklen Sommer und Herbst 2024 je 1 Menülinie in einem zusammenhängenden Zeitraum von 4 Wochen hinsichtlich der Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen, 6. Auflage überprüft.

Im ersten Schritt wurde das Online-Tool "Speiseplancheck" (Job&Fit) verwendet, um das Angebot in Bezug auf die Häufigkeiten und Qualitäten der Lebensmittelgruppen zu bewerten und um Anhaltspunkte für eine Optimierung zu erhalten. Im zweiten Schritt wurden die eingesetzten Mengen der einzelnen Lebensmittelgruppen unter Berücksichtigung von Quelfaktoren sowie Schäl- und Garverlusten errechnet unter Nutzung des Warenwirtschaftssystem Kost. Schließlich erfolgte eine Überprüfung der Qualitäten der eingesetzten Ausgangszutaten über Nährwertangaben oder Produktspezifikationen.

So konnte der Ausgangssituation der studentischen Mittagsverpflegung im SWOBB bei Projektbeginn erfasst werden, um darauf aufbauend ein Konzept zur Optimierung zu erarbeiten. Die Ergebnisse der Speiseplananalysen zeigten, dass täglich mindestens 1 veganes Essen und insgesamt etliche attraktive fleischlose Gerichte angeboten werden, auch unter vielfältiger Verwendung von Hülsenfrüchten. Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich eingesetzt. Zur Speisenherstellung werden bevorzugt unverarbeitete und gering verarbeitete Lebensmittel verwendet. Potential zur Optimierung wurde in folgenden Punkten gesehen:

- Häufigkeit und Menge an Fleisch und Wurstprodukten pro Woche
- Gemüseanteil in Relation zur Menge an Stärkebeilage bzw. fleischhaltiger Komponente
- Eine regelmäßiger Kalkulation von Rohkost innerhalb eines Gerichts, z. B. als Salatbeilage
- Der regelmäßiger Einsatz von Vollkornprodukten
- Der regelmäßiger Einsatz von Nüssen und Saaten, insbesondere in veganen Gerichten
- Pflanzliche Proteine in veganen Gerichten
- Angebot von Frischobst
- Angebot von fettreichem Fisch
- Häufigkeit von panierten und frittierten Produkten
- Rapsöl als Standardfett
- Saisonalität

Ermittlung Anteil Bio und Regional im Einkauf (SWOBB)

Im Rahmen der initialen Analyse der Einkaufspraktiken in den Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen des SWOBB wurden die vorhandenen Beschaffungsstrukturen hinsichtlich des Einsatzes von Bio- sowie regional erzeugten Lebensmitteln untersucht. Ziel der Bestandsaufnahme war es, den aktuellen Bio-Anteil zu quantifizieren und bestehende Lücken in der Versorgung mit Rohstoffen in Bio-Qualität und regionalen Rohstoffen zu identifizieren.

Beschaffungsstrukturen

Die Einkaufspraktiken des Studierendenwerks basieren auf einer strukturierten, effizienten und vergaberechtskonformen Beschaffungsorganisation. Ein zentraler Bestandteil ist die Zusammenarbeit innerhalb der Einkaufskooperation der Studierendenwerke Ost (EK Ost), durch die Nachfragemengen der Studierendenwerke der sogenannten neuen Bundesländer gebündelt und administrative Abläufe vereinfacht werden. Ebenso werden die Rahmenvereinbarungen des Dachverbandes der Deutschen Studierendenwerke (DSW) genutzt, um den Einkauf strategisch und wirtschaftlich zu unterstützen. Spezifische Bedarfe werden über eigene Ausschreibungen gedeckt, etwa für Bio-Schälkartoffeln oder Bio-Weiderindfleisch. Teilbereiche der Versorgung – wie frisches Gemüse oder Molkereiprodukte (August 2025) – werden über ausgeschriebene Lose vergeben. Unterhalb der vergaberechtlichen Schwellenwerte erfolgt die Beschaffung durch das Einholen mehrerer Angebote sowie deren sorgfältige Dokumentation.

Bio-Anteil: Gesamtentwicklung und standortspezifische Unterschiede

Über alle Standorte hinweg lag der durchschnittliche Bio-Anteil im Jahr 2024 zu Projektbeginn bei 20,09 %. Dafür wurde der geldwerte Anteil an eingekauften Bio-Rohstoffen am Gesamt-Food-Einkauf gemessen. Die Daten liefert das interne Warenwirtschaftssystem. In der Regel erfolgt die Erhebung jährlich zusammen mit der Bio-Zertifizierung des SWOBB. Zwischen den untersuchten Einrichtungen zeigen sich dabei deutliche Unterschiede: Während der Standort Eberswalde einen Bio-Anteil von 22,32 % erreicht, liegt dieser in Senftenberg mit 14,97 % deutlich darunter. Diese Differenz macht standortspezifische Herausforderungen und Potenziale sichtbar, die im weiteren Projektverlauf adressiert werden sollen.

Bio-Anteil nach Produktgruppen

Die Auswertung nach Produktgruppen zeigt, dass insbesondere im Bereich Gemüse weiterhin erhebliche Verbesserungspotenziale bestehen. Mit einem Bio-Anteil von lediglich 12,91 % (2024) liegt diese Warengruppe deutlich unter dem Gesamtdurchschnitt, obwohl sie mit einem Anteil von 14,03 % am gesamten Bio-Einkaufsvolumen die drittgrößte Produktgruppe darstellt. Die Beschaffung von frischem Bio-Gemüse gestaltet sich allerdings schwierig und ist derzeit auf wenige Sorten an einzelnen Standorten begrenzt (Gründe siehe Abschnitt zur Potentialanalyse regionale Bio-Lebensmittel, S.12).

Die Produktgruppe Nahrungsmittel erreicht mit einem Bio-Anteil von 21,73 % bereits einen hohen Erfüllungsgrad. Ein wesentlicher Anteil entfällt dabei auf Hülsenfrüchte, deren Bio-Anteil 2024 bei 28,06 % lag (vgl. 0,00 % im Jahr 2023). Möglich wurde dies vor allem durch die verstärkte Nutzung getrockneter Hülsenfrüchte, die sich aufgrund ihrer starken Gewichtszunahme beim Kochen besonders gut für die Gemeinschaftsverpflegung eignen. Dennoch bestehen weiterhin Lücken: Derzeit werden nur rote und braune Linsen in Bio-Qualität vom SWOBB bezogen, während andere Bio-Hülsenfrüchte, regional und überregional deutlich schwerer zu beschaffen sind.

Im Bereich Bio-Fleisch liegt der Anteil bei 19,88 %, stößt jedoch zunehmend an wirtschaftliche Grenzen, da die Wareneinsatzgrenzen hier erreicht sind. Eine weitere Ausweitung ist ohne günstigere Bezugsquellen kaum möglich und steht somit in einem Zielkonflikt zu einer nachhaltigen Produktion und mehr Tierwohl. Gleichzeitig wird eine Reduktion des Fleischanteils im SWOBB angestrebt. Aktuell existiert eine funktionierende Lieferkette für regionales Bio-Fleisch in Brandenburg.

Regionaler Anteil

Eine detaillierte Auflistung der bisher genutzten regionalen Produkte und Lebensmittel ist derzeit nur eingeschränkt möglich. Insbesondere größere Lieferanten bieten keine ausreichende Transparenz über die tatsächliche Herkunft der Waren, da Produkte häufig aus Mischchargen verschiedener Erzeuger stammen. Dadurch lässt sich der regionale Anteil nicht eindeutig nachverfolgen. Auf Grundlage der verfügbaren Informationen ist aktuell von einem regionalen Warenanteil von etwa 10% auszugehen.

Ausblick

Im Weiteren Projektverlauf soll ein Fokus auf die Integration von frischem Bio-Gemüse in den Speiseplan und damit auf die Erhöhung des Einkaufs dieser Produktgruppe gelegt werden. Hierfür müssen Bezugsquellen von frischem Bio-Gemüse aufgetan werden, da dies bisher nicht für alle Standorte möglich ist. Weiterhin soll der Anteil an regionalen Bio-Hülsenfrüchten und Molkereiprodukten erhöht werden. Diese sind größtenteils verfügbar aber durch fehlende Logistik nicht lieferbar.

Potentialanalyse regionale Bio-Lebensmittel (HNEE, SWOBB)

Aufbauend auf der Analyse der Einkaufspraktiken führten die HNEE und das SWOBB Sondierungsgespräche und Interviews mit verschiedenen Akteuren regionaler Bio-Wertschöpfungsketten durch, um Verfügbarkeiten, Anforderungen und Potenziale für den Aufbau regionaler Lieferketten zu erfassen.

Durchgeführte Erhebungen

Im Berichtszeitraum wurden folgende Erhebungen durchgeführt:

- Interview mit dem Einkaufsleiter des SWOBB zur Erfassung des Status quo der Beschaffung, identifizierten Potenzialen für regionale Bio-Lieferketten sowie bisherigen Kontaktversuchen zu regionalen Erzeugern und Verarbeitern

- Gespräch mit einem regionalen Bio-Großhandel zur Evaluierung von Kooperationsmöglichkeiten und Anforderungen
- Gespräch mit einem konventionellen Großhandel zur Verfügbarkeit regionaler Bio-Produkte und logistischen Rahmenbedingungen
- Austausch mit einem regionalen Betrieb der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) zu Möglichkeiten der Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (gemeinsam mit Studierendenwerk West Brandenburg)
- Gespräch mit einer Regionalmanagerin Hülsenfrüchte zur aktuellen Lage des Hülsenfruchtanbaus in Brandenburg, Liefermöglichkeiten und Preisstrukturen
- Austausch mit Erzeugern und verarbeitenden Betrieben von Hülsenfrüchten sowie regionalem Gemüse zur Weiterentwicklung regionaler Produktstrukturen
- Teilnahme am Zwischentreffen des Projekts ReffiSchaf zur Vernetzung mit regionalen Fleischproduzenten

Diese Gespräche dienten der ersten Erfassung von Angebots- und Bedarfsstrukturen sowie der Identifikation potenzieller Kooperationspartner für den Aufbau regionaler Lieferketten.

Zentrale Erkenntnisse: Strukturelle Hemmnisse beim Aufbau regionaler Lieferketten

Die Sondierungsgespräche mit Großhändlern, Erzeugern und weiteren Akteuren der Wertschöpfungskette verdeutlichen verschiedene strukturelle Herausforderungen beim Aufbau regionaler Bio-Lieferketten. Die folgenden Hemmnisse wurden über mehrere Gespräche hinweg bestätigt und konkretisiert:

Fehlende einheitliche Definition von Regionalität: In den Gesprächen mit Großhändlern wurde deutlich, dass keine allgemein gültige Definition existiert, was unter "regional" zu verstehen ist. Während für kleinere Produzenten ein Radius von 50 km relevant sein mag, orientieren sich Großhandelsstrukturen an deutlich größeren Einzugsgebieten. Dies erschwert sowohl die Kommunikation mit Lieferanten als auch die vergaberechtliche Formulierung von Ausschreibungen.

Vergaberechtliche Anforderungen: Die Gespräche verdeutlichen, dass öffentliche Beschaffung an strenge vergaberechtliche Vorgaben gebunden ist. Während unterhalb der Schwellenwerte Direktbeauftragungen möglich sind, erfordern größere Volumina Ausschreibungen. Regionale Kriterien können zwar formuliert werden, müssen jedoch so gestaltet sein, dass sie nicht als diskriminierend gegenüber überregionalen Anbietern wirken. Dies schränkt die Möglichkeiten ein, gezielt lokale Produzenten zu bevorzugen.

Produktgruppen- und standortabhängige Verfügbarkeit: Die Gespräche mit Großhändlern verdeutlichen, dass die Verfügbarkeit regionaler Bio-Produkte stark variiert. Während für die nördlichen Standorte (Eberswalde, Frankfurt/Oder) durch die Nähe zur Berliner Bio-Schulverpflegung bessere Zugänge zu regionalem Bio-Gemüse bestehen, ist die Versorgung der südlichen Standorte (Cottbus, Senftenberg) deutlich schwieriger.

Mindestmengen und Abnahmegarantien: In den Gesprächen mit Großhändlern wurde deutlich, dass diese verlässliche Abnahmemengen benötigen, um Produkte wirtschaftlich in ihr Sortiment aufnehmen zu können. Mindestbestellwerte sind üblich. Auch im Austausch mit SoLaWi-Betrieben und kleineren Erzeugern zeigte sich, dass Abnahmegarantien über längere Zeiträume erwartet werden, um Planungssicherheit zu gewährleisten.

Logistikkosten und -komplexität: Der Austausch mit kleineren Erzeugern und SoLaWi-Betrieben zeigt, dass diese oft nicht eigenständig mehrere Standorte beliefern können. Eine Anlieferung durch externe Logistikdienstleister bei geringen Mengen ist unwirtschaftlich. Gleichzeitig wurde in den Gesprächen mit Großhändlern deutlich, dass diese nicht für jedes regionale Produkt individuelle Abholtouren organisieren können.

Saisonalität und Verfügbarkeit: Der sechswöchige Speiseplanzyklus des SWOBB erfordert kontinuierliche Warenverfügbarkeit über den gesamten Zyklus. Die Gespräche mit Erzeugern zeigen, dass bei saisonalen regionalen Produkten nicht garantiert werden kann, dass diese auch am Ende des Speiseplanzyklus noch in ausreichender Menge verfügbar sind, was Planungsunsicherheit schafft.

Komplexität der Warenhaltung: In den Gesprächen mit Großhändlern wurde deutlich, dass die Führung verschiedener regionaler Varianten desselben Produkts für unterschiedliche Standorte die Warenwirtschaft erheblich verkomplizieren würde. Dies stellt für Großhändler ein zentrales Hindernis dar.

Fehlende Verarbeitungsstrukturen: Besonders im Bereich Hülsenfrüchte und Gemüse wurde in den Gesprächen deutlich, dass Verarbeitungsstrukturen für die Gemeinschaftsverpflegung in der Region noch nicht ausreichend

etabliert sind. Der für die GV erforderliche Vorverarbeitungsgrad (z.B. gewaschenes, geschnittenes Gemüse; vorgegarte Hülsenfrüchte) kann von vielen regionalen Erzeugern nicht wirtschaftlich bereitgestellt werden.

Rückläufige Bio-Nachfrage im Großhandel: Ein Großhändler berichtete von rückläufiger Bio-Nachfrage in Mitteldeutschland. Die Nachfrage verschiebe sich eher in Richtung vegetarischer und veganer Produkte mit Nachhaltigkeitsfokus, aber nicht zwingend Bio-Zertifizierung.

Produktgruppenspezifische Erkenntnisse

Im Bereich Hülsenfrüchte zeigen die Gespräche mit dem Regionalmanagement sowie mit Erzeugern, dass der Anbau in Brandenburg zwar zunimmt, Verarbeitungsstrukturen für die Gemeinschaftsverpflegung jedoch noch nicht ausreichend etabliert sind. Innovative regionale Produkte wie Tempeh aus Brandenburg wurden testweise bezogen, jedoch gestaltet sich die Verstetigung aufgrund logistischer Herausforderungen und der Notwendigkeit regelmäßiger Bestellung schwierig.

Bei Bio-Kartoffeln war vor Projektbeginn noch eine regionale Belieferung etabliert, diese Lieferkette ist jedoch unterbrochen. Der Austausch mit SoLaWi-Betrieben zeigt Interesse an der Belieferung von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, jedoch sind Mindestmengen und Logistikfragen noch ungeklärt.

Ausblick und weiterer Forschungsbedarf

Die bisherigen Sondierungsgespräche zeigen, dass der Aufbau regionaler Bio-Lieferketten mit strukturellen Herausforderungen verbunden ist. Die identifizierten Hemmnisse – von fehlenden einheitlichen Definitionen von Regionalität über Logistik bis hin zu vergaberechtlichen Anforderungen – erfordern differenzierte, produktgruppen- und standortspezifische Lösungsansätze. Der Aufbau regionaler Bio-Lieferketten ist unter den identifizierten Rahmenbedingungen nicht einheitlich über alle Standorte und Produktgruppen hinweg realisierbar, wohl aber durch gezielte Kooperationen für ausgewählte Warengruppen, die an die jeweiligen regionalen Verfügbarkeiten, logistischen Gegebenheiten und Verarbeitungsstrukturen angepasst sind.

Für eine vertiefte Analysegrundlage sowie für die Entwicklung produktgruppen- und standortspezifischer Umsetzungskonzepte sind in AP 3 ergänzende Interviews mit weiteren Akteuren der regionalen Wertschöpfungsketten für 2026 geplant. Diese sollen insbesondere folgende Aspekte vertiefen:

- Detaillierte Erfassung von Produktionskapazitäten und Liefermengen bei regionalen Erzeugern
- Vertiefende Analyse der Anforderungen und Möglichkeiten im Bereich öffentliche Beschaffung
- Identifikation innovativer Logistik- und Kooperationsmodelle
- Erfassung von Bedarfen an Vorverarbeitungsstrukturen

Ermittlung Ursachen Lebensmittelabfälle (HNEE)

Die Hochschulgastronomie kann bei der Reduktion von Lebensmittelverlusten einen erheblichen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten, sowohl auf systemischer als auch auf individueller Ebene. Dabei wird zwischen zwei grundlegenden Arten von Lebensmittelabfällen unterschieden: Pre-Consumer- und Post-Consumer-Abfällen (Ahmed et al. 2018, S. 1077).

Pre-Consumer-Abfälle entstehen bereits vor dem Kontakt der Lebensmittel mit den Konsumenten (Lagerverluste, Zubereitungsverluste, Überproduktion, Zubereitungsverluste, Ausgabeverluste) (Kuntscher et al. 2022, S. 19). Post-Consumer-Abfälle entstehen, nachdem die Speisen an die Gäste ausgegeben wurden (Speisereste / Tellerreste).

Qualitative Befragungen der Küchenmitarbeitenden zu Pre-Consumer-Abfällen

Zur Ermittlung von Ursachen von Pre-Consumer Abfällen wurden qualitative Interviews mit Mitarbeiter*innen des SWOBB durchgeführt.

Die Auswertung der qualitativen Daten erfolgte mit MAXQDA 2024. Zunächst wurde eine deduktive Kategorienbildung auf Basis der Practice Theory (Meaning, Resources und Competences) vorgenommen. Ergänzend erfolgte eine induktive Kategorienbildung, bei der teilweise die AI-gestützten Subcode-Vorschläge von MAXQDA genutzt wurden.

Ergebnisse: Die Küchenmitarbeiter*innen des SWOBB schätzen die Lebensmittelverluste in ihren Einrichtungen insgesamt als gering ein und messen dem Thema Lebensmittelverschwendung hohe moralische und berufsethische

Bedeutung bei. Als kritischer Bereich wurde insbesondere frisches Gemüse identifiziert, da hier unvermeidbare Schälreste anfallen und die Möglichkeiten zur flexiblen Nachproduktion begrenzt sind.

Die Küchenmitarbeitenden verfügen über umfangreiche praktische Kompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln und Abfällen, darunter kreative Resteverwertung (z.B. Nutzung von Gemüseschalen für Fonds oder Saucen, Verwendung von Grießbrei vom Vortag als Dessert) sowie präzise Portionsplanung und kontinuierliches Nachproduzieren von Speisen. Dennoch lassen sich nicht alle Reste sinnvoll weiterverarbeiten. Als zentrale Herausforderung wurde genannt, dass fehlende Informationen über universitäre Veranstaltungen – etwa über Blockwochen oder Exkursionen – eine präzise Essensplanung erschweren und in Einzelfällen zu Überproduktion führen.

Die verfügbaren Ressourcen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung variieren zwischen den Standorten. An einem Standort wird Foodsharing aktiv genutzt, um nicht verkaufte Speisen weiterzugeben. Die Kühl- und Lagermöglichkeiten unterscheiden sich deutlich zwischen den Standorten, was die Flexibilität im Umgang mit Resten beeinflusst. Die Mitarbeitenden profitieren vom Austausch im Mensateam sowie mit anderen Standorten auf Leitungsebene, wodurch Erfahrungen und Lösungsansätze geteilt werden.

Quantitative Messung der Tellerreste (Post-Consumer-Abfälle)

Die Messung von Tellerresten wurde im Rahmen des Moduls „Studienpartner Ökobranche“ von Studierenden des Bachelorstudiengangs Ernährungs- und Agrarkultur nachhaltig gestalten an der HNEE durchgeführt und durch Mitarbeiter*innen des Projekts NahWertVoll begleitet. Ziel der Erhebung war es, einen Überblick über die Tellerreste in den Mensen des SWOBB zu gewinnen sowie häufig weggeworfene Komponenten zu identifizieren.

Das Wiegen bildete die zentrale Methode der Datenerhebung. An den jeweiligen Messzeitpunkten wurden alle zurückgegebenen Teller gesammelt und gewogen. Die Messungen erfolgten durch die Projektgruppe selbst (eigene Messungen, n=6, je 2 Termine Eberswalde Stadt und Waldcampus, Viadrina, BTU Standort Senftenberg). Zusätzlich führten Mitarbeitende der Mensen eigenständige Messungen durch, um die Datengrundlage zu vergrößern und ggf. Ausreißer in den eigenständigen Messungen auszugleichen (n=8 Eberswalde, FFO n=9). Diese Datensätze waren weniger detailliert, ergänzten jedoch die eigenen Erhebungen und erhöhten die Aussagekraft hinsichtlich der Gesamtmenge an Tellerresten.

Der Messzeitraum umfasste den 11. April bis 6. Juni 2025. Insgesamt wurden 10 415 Teller erfasst:

- Eigene Messungen: n = 1 361 Teller
- Externe Messungen: n = 9 054 Teller

Ergebnisse: Die Gesamtmenge der Tellerreste betrug 258,96 kg, wovon 39,25 kg auf eigene Messungen und 219,17 kg auf externe Messungen entfielen. Der durchschnittliche Tellerrest lag bei 24,86 g (eigene Messungen: 28,83 g; externe Messungen: 24,16 g). Diese teilten sich unterschiedlich auf die verschiedenen Standorte auf (siehe Abbildung 1).

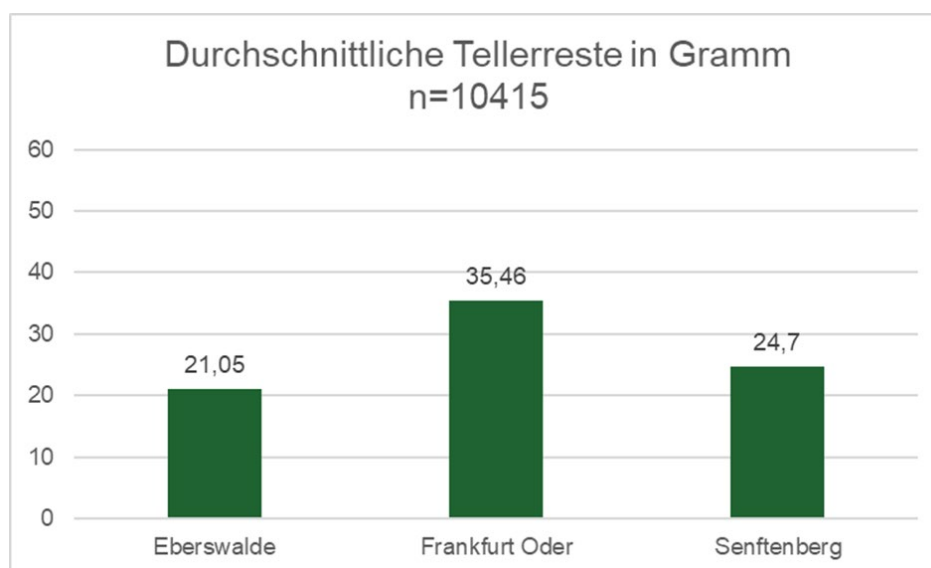


Abbildung 1: Durchschnittliche Tellerreste in Gramm an den drei untersuchten Mensen

Zur qualitativen Ergänzung wurden bei den eigenen Messungen Fotos der Tellerreste aufgenommen. Die Auswertung nach Komponenten (Tabelle 3) zeigte, dass besonders häufig Sättigungs- und Salatbeilagen weggeworfen wurden, während Gemüse und Hauptkomponenten tendenziell geringere Reste aufwiesen.

Tabelle 3: Durchschnittliche Tellerreste nach Komponenten

Komponente	Durchschnitt in Gramm	Durchschnitt in Prozent
Hauptkomponente	7,92g	3,77%
Sättigungsbeilage	10,37g	4,65%
Gemüsebeilage	3g	1,93%
Salatbeilage	6,12g	8,74%

Gästabefragung zu Ursachen von Tellerresten

Zwischen April und Mai 2025 wurde ergänzend zu den Messungen eine Umfrage mit 778 Mensagästen durchgeführt. Die Erhebung erfolgte an allen sechs Mensen des SWOBB sowohl vor Ort als auch online über Newsletter, Hochschul-Apps und Nachhaltigkeitsbeauftragte.

Ergebnisse: Die Mehrheit der Befragten gab an, selten oder nie Lebensmittelreste in der Mensa wegzuworfen (Abbildung 2). Unter denjenigen, die mindestens „manchmal“ Reste entsorgen, wurden vor allem zwei Gründe genannt: 1) Der Geschmack entsprach nicht den Erwartungen, 2) Die Beilagenmenge war zu groß.

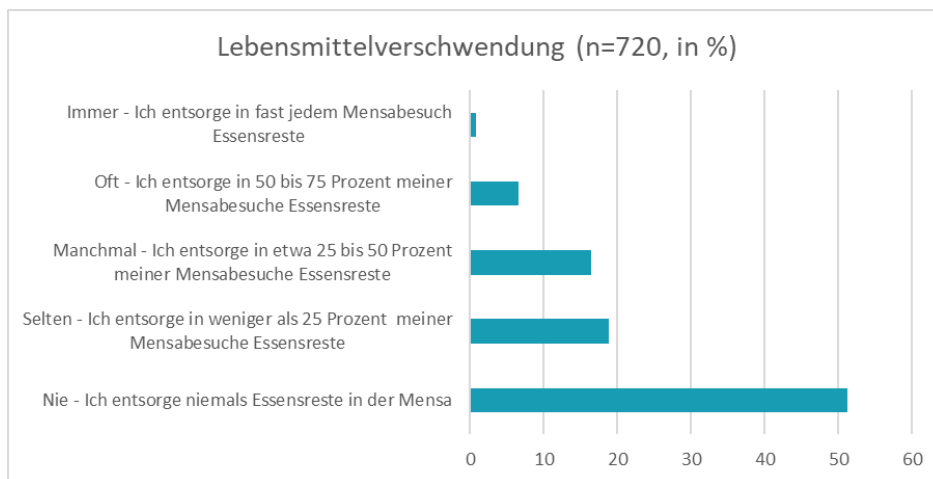


Abbildung 2: Häufigkeit von Lebensmittelverschwendung bei Mensagästen

Die geringe Abfallhäufigkeit korrespondiert mit einer kritischen Haltung gegenüber Lebensmittelverschwendung. Die meisten Teilnehmenden stimmten zu, dass Lebensmittelverschwendung negative ökologische Folgen hat und vermeidbar sein sollte.

Die wahrgenommene Möglichkeit, selbst etwas zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung beizutragen, war insgesamt moderat. Die Befragte gaben an, sie könnten ihr Verhalten aktiv anpassen, insbesondere durch die Mitnahme von Resten und zu einem geringen Anteil durch das Fragen nach einer kleineren Portionsgröße. Allerdings zeigte sich bei konkreten Angeboten eine Barriere in der Nutzung:

- Mitnahme von Tellerresten: hohe Bereitschaft, jedoch teils praktische Hürden (z. B. fehlende Brotdose, keine App-Nutzung für das Mehrwegsystem Vytal).
- Kleinere Portionen: eher geringe Akzeptanz, da viele bereits über fehlende Sättigung klagten.

Fazit

Die Ergebnisse aus Interviews, Messungen und Gästebefragung zeigen ein konsistentes Bild: Die Lebensmittelverluste in den Mensen des SWOBB sind insgesamt sehr gering. Zum Vergleich: Die Initiative United Against Food Waste

ermittelte 2020 in Betriebsrestaurants durchschnittlich 108 g Tellerreste pro Gast, die selbst nach verschiedenen Reduktionsmaßnahmen noch bei 75 g lagen (United against Food Waste 2020, S. 4). Die gemessenen Werte des Studierendenwerks (24,86 g) liegen damit deutlich darunter.

Die insgesamt geringen Lebensmittelverluste zeigen, dass in den Mensen des SWOBB bereits wirksame Vermeidungsstrategien etabliert sind. Das Thema Lebensmittelverschwendung wird daher im weiteren Projektverlauf eine nachgeordnete Rolle spielen und der Fokus liegt auf gezielten Optimierungen in einzelnen Bereichen (siehe AP 3: Reduzierung Lebensmittelverschwendung).

Erhebung Ernährungsverhalten und – Präferenzen (HNEE)

Zwischen April und Mai 2025 hat die HNEE eine Umfrage mit 778 Mensagästen durchgeführt, um deren Ernährungsverhalten, Präferenzen und Wahrnehmung des Mensaangebots zu erfassen. Die Erhebung erfolgte an allen sechs Mensen des SWOBB sowohl vor Ort als auch online über Newsletter, Hochschul-Apps und Nachhaltigkeitsbeauftragte. Die Umfrage umfasste 35 Fragen und benötigte ca. 10–15 Minuten Bearbeitungszeit.

Die Geschlechterverteilung war mit 55 % weiblich, 41 % männlich und 4 % divers relativ ausgewogen. Knapp drei Viertel der Befragten waren Studierende, hinzu kamen 19 % Hochschulmitarbeitende, 3 % Professor*innen und 4 % externe Gäste. Dies stellt eine gute Repräsentation der Hauptzielgruppe dar und ermöglicht gleichzeitig Einblicke in die Perspektiven anderer Nutzergruppen.

Nutzungsfrequenz und Zufriedenheit mit dem aktuellen Speiseangebot

Die Mensa wird von den teilnehmenden Studierenden überwiegend regelmäßig besucht, meist zwei- bis dreimal pro Woche. In Bezug auf die Zufriedenheit sticht das Mensapersonal besonders positiv hervor – Kompetenz, Hilfsbereitschaft und Geschwindigkeit der Essensausgabe wurden am besten bewertet. Verbesserungspotenziale bestehen bei der Sättigung der Mahlzeiten, dem Preis-Leistungs-Verhältnis sowie bei Attraktivität und Nachhaltigkeitswert. Die Gesamtzufriedenheit liegt standortübergreifend zwischen den Mittelwerten 3 und 4 (auf einer Skala von 1–5), was einer überwiegend positiven Einschätzung entspricht.

Ernährungsverhalten

Rund ein Drittel der Gäste ernährt sich vegetarisch oder vegan. Weitere Befragte gaben an, ihren Fleischkonsum bewusst zu reduzieren (Flexitarier). 41 % beschreiben sich als omnivor ohne bewusste Fleischreduktion. Dies verdeutlicht: Fleischverzicht oder -reduktion ist unter den Mensagästen weit verbreitet. Zwischen den Standorten gibt es allerdings große Unterschiede: Besonders am Eberswalder Stadtcampus ist der Anteil vegetarisch und vegan lebender Gäste mit zusammen über 50 % außergewöhnlich hoch, während an den anderen Standorten der omnivore Anteil bei um die 50 % liegt. Unter Studierenden ist der Fleischkonsum deutlich geringer als unter Nicht-Studierenden.

Vorbildfunktion der Mensa

Vegane und vegetarische Gerichte werden in der Mensa häufiger gegessen als privat, während Fleisch- und Fischgerichte eher zu Hause konsumiert werden. Dies zeigt, dass die Mensa eine Vorbildfunktion für pflanzenbasierte Ernährung übernimmt. Auffällig ist jedoch, dass Bio-, regionale und gesunde Speisen in der Mensa trotz hoher Wertschätzung dieser Kriterien (siehe Entscheidungskriterien) seltener gewählt werden als zu Hause. Dies deutet darauf hin, dass das Potenzial für Bio-, regionale und als gesund gekennzeichnete Speisen in der Mensa noch nicht vollständig ausgeschöpft ist – sei es durch ein noch begrenztes Angebot oder durch mangelnde Sichtbarkeit. Hier setzen die in AP 3 entwickelten Kommunikations- und Nudging-Maßnahmen an.

Entscheidungskriterien bei der Essenswahl

Die Analyse der Entscheidungskriterien zeigt deutliche Unterschiede zwischen den Ernährungsgruppen. Für vegetarisch und vegan lebende Gäste sind Nachhaltigkeits- und Gesundheitsaspekte wie die Verwendung regionaler bzw. biologischer Zutaten als Entscheidungskriterium besonders wichtig, während der Preis weniger ausschlaggebend ist. Fleischessende Gäste wählen pflanzliche Gerichte vor allem aufgrund ihrer Attraktivität (46 %) oder des Preises (25 %).

Die Frage nach der bevorzugten Menülinie verdeutlicht, dass für die Mehrheit die Entscheidung primär davon abhängt, ob das Gericht Fleisch enthält oder nicht – weniger von der Preiskategorie. Rund 54 % wählen regelmäßig vegetarische

oder vegane Gerichte, darunter auch viele, die sich selbst nicht als Vegetarier*innen bezeichnen. Selbst unter Fleischessenden entscheidet sich knapp ein Drittel bewusst regelmäßig für ein pflanzliche Angebot.

Gäste-Wissen über DGE-Standards

Mehr als die Hälfte der Befragten kennt die Vorteile der DGE-Qualitätsstandards nicht. Nur ein Drittel kann gesundheitliche, fitnessbezogene oder nachhaltigkeitsorientierte Vorteile benennen. Wer jedoch mit den Standards vertraut ist, verfügt über ein gutes Verständnis der empfohlenen Tellerzusammensetzung. Dennoch lässt sich ableiten, dass mehr Aufklärung und zielgruppengerechte Informationskampagnen erforderlich sind, um einen größeren Teil der Mensagäste zu erreichen.

AP 3 Entwicklung Konzepte und Maßnahmen

Umsetzung DGE-Qualitätsstandard (SWOBB)

Ziel ist es, den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen umzusetzen und pro Tag 1 der 3 zur Wahl stehenden Menüs nach den Empfehlungen der DGE anzubieten. Grundprinzip soll es dabei sein, dass pro Woche mindestens 2 vegane bzw. vegetarische Menüs, 1 Fischmenü und maximal 2 Fleischmenüs angeboten werden. Die Menüs können in allen Preiskategorien vertreten sein, um alle Zielgruppen anzusprechen.

Optimierungskonzept

Das Optimierungskonzept sieht schrittweise Anpassungen durch Ergänzen, Reduzieren und Ersetzen vor:

- Verstärkung des Einsatzes von Vollkornprodukten, Nüssen und Saaten, Frischobst und Beilagensalaten
- Begrenzung von panierten oder frittierten Produkten
- Reduzierung von Menge und Häufigkeit an Fleisch und Wurstprodukten durch Reduzierung der Einwaage in Rezepturen bzw. durch das Angebot von Choice-Varianten, d. h. das parallele Angebot von optisch ähnlichen Menüs in je einer pflanzlichen und einer fleischhaltigen Variante
- Erprobung neuer Speisen mit verringertem Fleischgehalt im Rahmen von Kantine Zukunft Workshops (Remix-Prinzip)

Integration der DGE-Menülinie in den Speisenplan

Die Integration der wöchentlichen DGE-Menülinie in den Speisenplan erfolgt in mehreren Schritten und unter Berücksichtigung verschiedener Aspekte. Zunächst erfolgte über das Warenwirtschaftssystem Kost eine Auswertung der Abverkaufszahlen von pflanzenbetonten und von fleischhaltigen Menüs, um "Rennergerichte" unter den Studierenden zu identifizieren. Des Weiteren wurden die Umfrageergebnisse zum Ernährungsverhalten hinsichtlich der Auswahlentscheidung der Studierenden einbezogen. Ausgehend von der Speisevorplanung des Speiseplan-Verantwortlichen im SWOBB und unter Maßgabe des Wareneinsatzes für die einzelnen Preiskategorien wurden dann bei den infrage kommenden Gerichten die geplanten Optimierungen an der Menükomposition bzw. an den Rezepturen punktuell vorgenommen. Als Besonderheit wurden gelegentlich Choice-Varianten im Speiseplan ausgewählt. Schließlich wurden mögliche begleitende Maßnahmen nach dem Nudging-Prinzip recherchiert, deren graphische, organisatorische und technische Umsetzung im Projektteam diskutiert sowie Ideen für Infostände gesammelt (siehe Punkt Gästekommunikation und Nudging).

Steigerung Bio-Anteil und Aufbau regionaler WSK (SWOBB, HNEE)

Bisher konnten 5 Workshops (Kantine Zukunft) mit den Küchenmitarbeitenden durchgeführt werden. Dabei wurde die Verarbeitung und Verwendung von Biolebensmitteln fokussiert und verschiedene Schwierigkeiten, wie beispielsweise die Verwendung von saisonalen und frischen Biolebensmitteln, thematisiert. Aufgrund der kurzen Zeitfenster während der Semesterferien, neben den Urlaubszeiten, und der weiten Streuung der Standorte finden diese Workshops über eine große Zeitspanne verteilt statt. Weitere Schulungen zum Thema regionale Bio-Lebensmittel werden in 2026 folgen.

Die beiden letzten Workshops wurden durch die HNEE wissenschaftlich begleitet und evaluiert. Die Auswertung zeigt, dass die praxisnahe Vermittlung der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln von den Teilnehmenden gut aufgenommen wurde. Besonders die gemeinsame Erprobung konkreter Rezepte führte zu einem konstruktiven Austausch zwischen Küchenpersonal und Verwaltung über praktische Umsetzungsmöglichkeiten im Mensaaltag. Die Erkenntnisse aus der

Evaluation – sowohl zu erfolgreichen Vermittlungsformaten als auch zu wahrgenommenen Umsetzungshürden – fließen in die Weiterentwicklung der Schulungskonzepte sowie in die geplanten Maßnahmen zum Aufbau regionaler Bio-Lieferketten ein.

Parallel dazu sind für 2026 vertiefende Gespräche mit Akteuren regionaler Wertschöpfungsketten geplant, um auf Basis der in AP 2 identifizierten strukturellen Herausforderungen produktgruppen- und standortspezifische Konzepte für den Aufbau regionaler Bio-Lieferketten zu entwickeln.

Reduzierung Lebensmittelverschwendung (HNEE)

Aus den in AP 2 dargestellten Erkenntnissen lässt sich ableiten, dass in den untersuchten Einrichtungen bereits zahlreiche wirksame Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen umgesetzt werden und die bestehenden Prozesse insgesamt effizient gestaltet sind. Entsprechend besteht derzeit nur ein begrenztes Potenzial, die Lebensmittelverschwendung noch weiter zu reduzieren. Das Thema wird daher im weiteren Projektverlauf fokussiert auf gezielte Optimierungen in Einzelbereichen bearbeitet, während der Schwerpunkt auf anderen Handlungsfeldern (DGE-Umsetzung, Bio-Anteil, regionale Lieferketten) liegt.

Dennoch lassen sich aus den in AP 2 gewonnenen Erkenntnissen folgende Empfehlungen ableiten:

Reduktion von Pre-Consumer Abfällen

Ein gezielterer Einsatz von Tiefkühlgemüse könnte die Nachproduktion flexibler gestalten und so Überproduktion vermeiden. Darüber könnte eine verbesserte Kommunikation zwischen Hochschulen und Mensen dabei helfen, die Essensmengen präziser planen zu können. Auch die Optimierung von Schälprozessen oder der Einsatz alternativer Verarbeitungsmethoden kann zur Verringerung von Pre-Consumer-Abfällen beitragen. Schließlich wird ein regelmäßiger Austausch zwischen den Mensen empfohlen, um erfolgreiche Strategien wie die Integration von Foodsharing gezielt zu teilen und standortübergreifend umzusetzen.

Reduktion von Post-Consumer Abfälle

Da Sättigungsbeilagen und Salate häufiger übrigbleiben (in geringen Maßen), kann die Möglichkeit zur Mitnahme von Resten oder zur flexibleren Portionsgestaltung helfen, kleine Reste weiter zu reduzieren. Sichtbar platzierte Vytal-Behälter und klare Hinweise auf die Mitnahmeoption vereinfachen die Entscheidung, Essensreste nicht zu entsorgen. Diese Maßnahme wirkt besonders alltagspraktisch.

Informationskampagnen über Ressourcenverbrauch oder das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung können das Bewusstsein weiter stärken, sind aber weniger unmittelbar wirksam auf das konkrete Verhalten in der Mensa. Sie eignen sich vor allem als Begleitmaßnahme, um die Haltung gegenüber Lebensmittelwertschätzung langfristig zu fördern (z. B. durch Poster oder Infobildschirme in der Mensa).

Da die Tellerreste insgesamt gering sind, liegt das Potenzial weniger in grundlegender Verhaltensänderung als in der Feinjustierung individueller Entscheidungen. Freundliche, positive Hinweise wie „Wir vermeiden Lebensmittelverschwendung – frage gerne nach kleineren Portionen“ könnten zwar eine geeignete Maßnahme darstellen, allerdings besteht die Gefahr, dass diejenigen, welche bereits eine zu geringe Sättigung kritisieren, negativ auf diese Maßnahme reagieren.

Gästekommunikation und Nudging (SWOBB, HNEE)

Zur Förderung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung in den Mensen des SWOBB wurde auf Basis der Umfrageergebnisse zu Ernährungspräferenzen und -verhalten ein Maßnahmenpaket entwickelt, das Gästekommunikation, Nudging-Ansätze und begleitende Aktionen umfasst. Die Maßnahmen wurden in Zusammenarbeit mit dem SWOBB auf Machbarkeit geprüft und sollen in AP 4 entsprechend umgesetzt werden.

Gästekommunikation

Zur Sensibilisierung der Gäste und zur Förderung eines bewussteren Konsumverhaltens werden verschiedene Informationsmaßnahmen umgesetzt. Eine zentrale Rolle spielt dabei die transparente Informationsbereitstellung zu den angebotenen Gerichten. Geplant sind Informationskampagnen zur besseren Sichtbarkeit des Bio-AHV-Labels, eine Herkunftskarte regionaler Lebensmittel, Storytelling durch Videos und Fotos aus der Küche und von Erzeuger*innen sowie die Auslobung einer Zutat oder eines Produkts des Monats.

Ergänzend werden Aktionen durchgeführt, um neue Produkte erlebbar zu machen und den Austausch mit den Gästen zu fördern. Dazu gehören Infostände mit Verkostungen (z.B. Tempeh, Produkt des Monats, eingelegtes Gemüse), Rezeptwettbewerbe sowie die Vernetzung mit der AG Nachhaltigkeitsmensa bzw. mit Studierendenvertretungen der Hochschulen.

DGE-Menü: begleitende Nudging Maßnahmen

Die Einführung der neuen DGE-Menülinie wird durch verschiedene Nudging-Maßnahmen begleitet, die den Gästen die Entscheidung für eine gesundheitsförderliche Menüwahl erleichtern sollen. Die Maßnahmen werden wissenschaftlich begleitet und evaluiert.

Als Basiselement wird das DGE-Menü im zentralen Speiseplan durch das Logo „More than a Meal“ gekennzeichnet. Dieses Icon erscheint sowohl auf den Aushängen in der Mensa als auch online auf der Webseite des Studierendenwerkes und soll den Wiedererkennungswert der DGE-Gerichte erhöhen. Ergänzend dazu wird das Logo in jeder Mensa durch ein Roll-Up erklärt, dass die Einführung der DGE-Gerichte sowie die Vorteile einer DGE-konformen Ernährung erläutert.

Darüber hinaus werden einzelne Nudging-Maßnahmen zunächst in ausgewählten Mensen als Pilotprojekte erprobt. An der HNE in Eberswalde (Stadt- und Waldcampus) wird ein Belohnungssystem eingeführt: Gäste können beim Kauf eines DGE-Menüs Punkte auf einer Treuekarte sammeln und diese nach Erreichen einer bestimmten Punktzahl gegen ein kostenloses Heißgetränk einlösen. An der BTU Sachsendorf wird die Ausgabe mit dem DGE-Menü an erster Stelle positioniert, sodass Gäste beim Betreten der Ausgabe direkt auf das Gericht aufmerksam werden. An der Viadrina Frankfurt (Oder) wird die DGE-Ausgabe durch eine visuelle Hervorhebung kenntlich gemacht, da die Platzierung an erster Stelle aus baulichen Gründen nicht umsetzbar ist. An der BTU Senftenberg wird bei Choice-Varianten (z.B. Burger mit pflanzlichem oder tierischem Patty) der jeweilige CO₂-Fußabdruck transparent dargestellt. Am Standort Cottbus Zentralcampus wird auf die Einführung von zusätzlichen Nudges verzichtet, da sich dieser Standort im Interventionszeitraum in Umbaumaßnahmen befindet (Bezug eines neuen Mensagebäudes).

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die geplanten Maßnahmen, ihre theoretische Grundlage und die jeweiligen Standorte:

Weitere Nudges

Über die DGE-spezifischen Maßnahmen hinaus sind im weiteren Projektverlauf allgemeine Nudging-Ansätze angedacht, die eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Essenswahl unterstützen sollen. Dazu gehören Maßnahmen zur attraktiven Gestaltung der Salatbar (z.B. durch grüne Banderolen, Hinweise und Farbfolien), das Angebot von Beilagensalaten und Salaten zum Mitnehmen sowie die dauerhafte Bereitstellung von Stückobst und Obstsalat als Dessert. Die Platzierung von Obst soll prominenter erfolgen als bei ungesunden Snacks oder Desserts. Zudem ist der Einsatz von Infotafeln mit sozialen Normen vorgesehen. Zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung sind Hinweise zur Mitnahme von Resten, eine sichtbarere Platzierung von Vytal-Boxen mit Erklärungen zur App-Nutzung sowie Hinweise mit sozialen Normen geplant.

DGE-Schulungen Küchenpersonal (SWOBB)

Um eine erfolgreiche Implementierung einer DGE-konformen Menülinie zu gewährleisten und alle beteiligten Akteure für damit einher gehende Neuerungen am Speiseplan zu begeistern, war es notwendig, die Mitarbeitenden über die Grundsätze gesunder Ernährung und die Empfehlungen der DGE zu informieren. Zu diesem Zweck wurden Schulungen für alle Standorte geplant und gemeinschaftlich von SWOBB und HNEE konzeptioniert und durchgeführt. Bis 31.12.2025 wurden zwei Schulungen durchgeführt, an denen Mensaleitungen, Küchenteams von fünf Standorten sowie mehrere Personen aus dem Speisenplanungsteam teilnahmen – insgesamt etwa 35 Personen. Die erste Schulung (März 2025) erreichte zwei Standorte, die zweite Schulung (August 2025) drei weitere Standorte. Für einen Standort konnte bisher keine Schulung stattfinden, da sich dieser im Umzug in ein neues Mensagebäude befindet. Eine Schulung für die Mitarbeitenden dieses Standortes ist für Frühjahr 2026 geplant.

Schulungskonzept und Inhalte

Zum Schulungskonzept gehören neben fachlichen Inhalten auch Methoden zum Change-Management. Die konkreten Schulungsinhalte sind:

- Bedeutung der Gemeinschaftsgastronomie
- Was macht die DGE und was ist der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen
- Welches sind die Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung
- Welche Veränderungen gab es in der Vergangenheit im SWOBB und wie fügt sich die DGE-konforme Menülinie in diese Entwicklung ein
- Wie ausgewogen und vielfältig ist das aktuelle Speisenangebot
- Welche Optimierungsansätze gibt es, um das Speisenangebot noch gesundheitsförderlicher zu machen

Durch eine Mischung aus der Vermittlung von theoretischen Inhalten, interaktiven Übungen, Feedbackgesprächen und der Auswertung von Evaluationsbögen konnte ein Wissenszuwachs bei den Mitarbeitenden festgestellt werden.

Wissenschaftliche Begleitung und Evaluation

Die Schulungen wurden durch die HNEE mittels teilnehmender Beobachtung und standardisierter Evaluationsfragebögen wissenschaftlich begleitet. Ziel war es, die Wirksamkeit der Schulungen hinsichtlich Wissensvermittlung, Akzeptanz der Inhalte und wahrgenommener Umsetzbarkeit zu erfassen. Die Evaluation orientierte sich am ADKAR-Modell und erfasste die fünf Veränderungsdimensionen Awareness, Desire, Knowledge, Ability und Reinforcement.

Im Berichtszeitraum wurden beide Schulungen (März und August 2025) mit insgesamt 31 Evaluationsteilnehmenden begleitet. Die Auswertung zeigt, dass die Schulungsinhalte von den Teilnehmenden als verständlich und für den Arbeitsalltag relevant bewertet wurden. Besonders erfolgreich waren interaktive, praxisnahe Elemente: Foto-Diskussionen zu konkreten Mensa-Gerichten aktivierten die Teilnehmenden zur aktiven Beteiligung und zur Entwicklung konkreter Verbesserungsvorschläge. Auch die Wertschätzung bisheriger Erfolge – etwa bei der Steigerung des Bio-Anteils oder beim Aufbau regionaler Partnerschaften – wurde positiv aufgenommen und stärkte die Motivation der Küchenmitarbeitenden.

Im Hinblick auf die praktische Umsetzung der DGE-Standards in den Mensen nannten die Teilnehmenden als zentrale Herausforderung die Notwendigkeit, bei der standortübergreifenden Speiseplangestaltung Kompromisse zwischen den unterschiedlichen Rahmenbedingungen der einzelnen Standorte zu finden. Die Erkenntnisse aus der Evaluation – sowohl zu erfolgreichen Schulungsformaten als auch zu wahrgenommenen Umsetzungsbarrieren – fließen direkt in die Weiterentwicklung der Schulungskonzepte sowie in die Begleitung der Umsetzungsphase in AP 4 ein.

Ergänzende externe Coachings

Ergänzend zu den Schulungen wurden die Küchenteams durch externe Coachings in den angestoßenen Veränderungsprozessen begleitet. Dies leistet einen wichtigen Beitrag zur aktiven Einbindung der Mitarbeitenden in die Umsetzung der Projektziele.

Erstellung eines Evaluationskonzeptes (HNEE)

Die HNEE entwickelte in AP 3 ein Evaluationskonzept zur systematischen Erfassung der Wirksamkeit der Maßnahmen im Projekt. Das Konzept wurde gemeinsam mit dem SWOBB weiterentwickelt und erfasst systematisch die Veränderungsprozesse bei Küchenmitarbeitenden, Gästen, regionalen Lieferanten sowie weiteren GV-Einrichtungen.

Die Entwicklung des Konzepts wurde bereits früh im Projektverlauf priorisiert, da sich bei der Vorbereitung der ersten Schulungen für Küchenmitarbeitende zeigte, dass ein strukturiertes Evaluationsframework benötigt wurde, um die Wirksamkeit der Maßnahmen von Beginn an systematisch erfassen und datenbasiert weiterentwickeln zu können. Der Impuls kam aus der Praxis: Die für die Schulungen verantwortliche Mitarbeiterin des SWOBB hatte sich intensiv mit verschiedenen Veränderungsmodellen (Lewin, Kotter, Krüger) befasst. Aufbauend auf diesen Vorarbeiten wurde das Konzept durch die HNEE systematisiert, die Auswahl des ADKAR-Modells erfolgte gemeinsam im Projektteam.

Das ADKAR-Modell (Hiatt 2006) bildet individuelle Veränderungsprozesse ab und ist besonders geeignet für die heterogenen Zielgruppen des Projekts – Küchenmitarbeitende, Gäste und Lieferanten haben jeweils unterschiedliche Ausgangslagen und Veränderungsbedarfe. Das Modell ermöglicht für jede Stufe (Awareness, Desire, Knowledge, Ability, Reinforcement) die Definition konkreter Indikatoren und kann praxisnah für Schulungen, Befragungen und Beobachtungen genutzt werden. Gerade die Erfahrungen aus der Hochschulgastronomie zeigten, dass

Verhaltensänderungen stark von individuellen Faktoren wie Verständnis der Projektziele, wahrgenommenen Vorteilen und Umsetzungskompetenzen abhängen.

Funktion und Anwendung des Evaluationskonzepts

Die Evaluation dient nicht nur der Erfolgskontrolle, sondern liefert konkrete Ansatzpunkte für die Anpassung und Weiterentwicklung der Projektmaßnahmen. Durch die ADKAR-basierte Erhebung lassen sich gezielt Handlungsbedarfe identifizieren: Ist das Bewusstsein für Projektziele gering, werden Kommunikationsmaßnahmen verstärkt. Fehlt es an Motivation, können Anreizsysteme oder die Sichtbarmachung von Erfolgen helfen. Bei Wissens- oder Umsetzungslücken werden Schulungsformate angepasst. Zur Verstetigung tragen regelmäßige Rückmeldungen und die Integration bewährter Maßnahmen in Standardabläufe bei.

Für die Umsetzung der Evaluation wird ein zielgruppenspezifischer Methodenmix eingesetzt, der Befragungen, Interviews, teilnehmende Beobachtungen, Abverkaufsdaten sowie Dokumentenanalysen kombiniert.

Evaluationskonzept nach Zielgruppen

Im Folgenden werden die vier Zielgruppen dargestellt. Für jede Zielgruppe werden Ziel und Veränderungslogik, zentrale Indikatoren und Erhebungsmethoden zusammengefasst.

1) Kantinegäste

Ziel und Veränderungslogik: Die Gäste sollen durch die Einführung der DGE-Menülinie, Nudging-Maßnahmen und Informationsangebote stärker zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Essenswahl motiviert werden. Gleichzeitig soll ihr Wissen zu Bio, Regionalität und zu nachhaltiger Ernährung gestärkt werden.

Zentrale Indikatoren: Die Evaluation erfasst u.a. die Bekanntheit der DGE-Menülinie und weiterer Veränderungen im Speiseplan (Awareness), die Motivation für nachhaltige Gerichte und die Akzeptanz der Nudging-Maßnahmen (Desire), Kenntnisse zu DGE-Empfehlungen und nachhaltiger Ernährung (Knowledge), die tatsächliche Wahl nachhaltiger Menüoptionen und Teilnahme an Aktionswochen (Ability) sowie Veränderungen im Essverhalten (Reinforcement).

Methoden: Die quantitative Umfrage im Frühjahr 2025 (n=778) lieferte Baseline-Daten zu Ernährungsgewohnheiten, Präferenzen und Kenntnissen der Gäste, einschließlich des Wissens über DGE-Standards und der Wahrnehmung von Lebensmittelverschwendung. Eine Folgebefragung im April 2027 wird Veränderungen im Bewusstsein und Verhalten erfassen. Ergänzend werden Abverkaufsdaten der DGE-Menülinie ausgewertet, die Wirksamkeit einzelner Nudging-Maßnahmen durch Begleitbefragungen und Ad-hoc-Befragungen während Aktionswochen überprüft sowie die Beteiligung an Formaten wie Rezeptwettbewerben und Verkostungen dokumentiert.

2) Küchenmitarbeitende

Ziel und Veränderungslogik: Die Küchenmitarbeitenden stehen im Zentrum der Veränderungsprozesse. Ziel ist es, sie zu befähigen, die DGE-Linie eigenständig umzusetzen, regionale und Bio-Lebensmittel routiniert einzusetzen und Prozesse zur Lebensmittelabfallreduktion aktiv mitzugestalten. Ihr Wissen zu DGE-Standards und nachhaltiger Beschaffung soll gestärkt, ihre Motivation zur Umsetzung der Projektziele gefördert werden.

Zentrale Indikatoren: Die Evaluation erfasst das Verständnis der Projektziele und die Wahrnehmung der Bedeutung nachhaltiger Ernährung (Awareness), die Motivation zur Umsetzung neuer Konzepte (Desire), das Wissen aus Schulungen zu DGE-Standards, nachhaltiger Beschaffung und Lebensmittelabfallreduktion (Knowledge), die Fähigkeit zur eigenständigen Planung und praktischen Umsetzung (Ability) sowie sichtbare, wiederkehrende Veränderungen in der Praxis (Reinforcement).

Methoden: Bereits in AP 2 wurden qualitative Interviews mit Küchenleitungen und Mitarbeitenden durchgeführt (n=11), um die Ausgangslage zu erfassen. Die Wirksamkeit der Schulungen zu DGE-konformer Ernährung und Bio-Lebensmitteln (n=5 Mensaleitungen plus Küchenteams) wurde durch Evaluationsfragebögen direkt nach den Schulungen sowie durch teilnehmende Beobachtung (ADKAR-basiert) erfasst. Die Umsetzung in die Praxis wird anhand der Analyse von Speiseplänen, der Auswertung von Beschaffungsdaten (monetärer Wareneinsatz für Bio-Lebensmittel), Feedback und Eigeninitiative des Mensapersonals (dokumentiert in Teamtreffen) sowie der Anzahl durchgeführter Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten überprüft. Ergänzend werden in regelmäßigen Abständen (circa alle 12 Monate: Januar 2025, März 2026, April/Mai 2027) Befragungen durchgeführt.

3) Regionale Erzeuger und Lieferanten

Ziel und Veränderungslogik: Im Projekt sollen regionale Lieferketten für Bio-Produkte auf- und ausgebaut werden. Dafür müssen Erzeuger*innen und Verarbeitende die Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung kennen und einschätzen können, ob eine Zusammenarbeit realisierbar ist.

Zentrale Indikatoren: Die Evaluation erfasst u.a. die Kenntnis der Anforderungen der Hochschulgastronomie (Awareness), das Interesse an Kooperationen (Desire), das Wissen zu spezifischen Anforderungen und rechtlichen Rahmenbedingungen (Knowledge), die Bereitschaft zur Prozessanpassung (Ability) sowie die Anzahl neu entstehender Lieferbeziehungen und deren Kontinuität (Reinforcement).

Methoden: Die Evaluation erfolgt durch Kurzinterviews mit Betrieben, Teilnahme und Dokumentation von Netzwerkformaten sowie die Dokumentation von Hürden (z.B. fehlende Verarbeitungskapazitäten, unpassende Lieferrhythmen, rechtliche Unsicherheiten). Ergänzend wird Feedback aus den Küchen zur Eignung regionaler Produkte eingeholt. Kommunikationsmaßnahmen wie die Einführung eines „Produkts des Monats“ oder Aktionswochen werden dokumentiert und hinsichtlich ihrer Wahrnehmung ausgewertet.

4) Andere Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und Multiplikatoren

Ziel und Veränderungslogik: Ziel ist der Austausch und die Weitergabe von Erfahrungen und die Anregung zur Übertragung projektbezogener Maßnahmen in andere Einrichtungen.

Zentrale Indikatoren: Die Evaluation erfasst die Bekanntheit des Projekts und die Reichweite von Austauschformaten (Awareness), das Interesse zur Anpassung eigener Prozesse (Desire), das Verständnis der Erfolgsfaktoren und konkreter Maßnahmen (Knowledge), die Entwicklung eigener Umsetzungsideen (Ability) sowie dauerhaft übernommene Konzepte (Reinforcement).

Methoden: Die Evaluation erfolgt durch Dokumentation und Nachbefragung zu Austauschformaten, Teilnahme an Tagungen und Praxisnetzwerken sowie die Analyse von Transferaktivitäten (Beiträge, Workshops, Fallbeispiele).

Weiterentwicklung des Evaluationskonzeptes

Das Konzept wird im Projektverlauf weiter konkretisiert und datenbasiert angepasst. Die bisherigen Erhebungen haben bereits wertvolle Erkenntnisse geliefert – etwa zur hohen Bereitschaft der Gäste für pflanzliche Gerichte, zu den sehr geringen Lebensmittelverlusten in den Mensen des SWOBB oder zu den Herausforderungen beim Aufbau regionaler Lieferbeziehungen. Die bisher erprobten Methoden (Schulungsbeobachtung, Abverkaufdaten, Gästenumfragen, Interviews) haben sich als geeignet erwiesen und ermöglichen eine kontinuierliche Rückkopplung zwischen Evaluation und Maßnahmenentwicklung. Evaluation wird dabei nicht als nachgelagerte Erfolgskontrolle verstanden, sondern als integraler Bestandteil eines lernenden Projekts, in dem Erkenntnisse aus der Begleitforschung unmittelbar in die Anpassung und Optimierung der Projektaktivitäten einfließen.